C O M P A C T   B L E N D E R

Cuisinart®

コンパクトブレンダー
CPB-300JBSW

家庭用

Compact Blender

取扱説明書

[レシピ付き]

保証書付

このたびはクイジナート コンパクトブレンダー CPB-300JBSW を
お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元においてご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

もくじ

安全上のご注意

必ずお守りください

●ご使用になる前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
●表示と意味は次のようになっています。

⚠警告 **誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。**
⚠注意 **誤った取り扱いをすると、人が障害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。**

物的損害*とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

本文中の絵表示の意味

注意

感電注意

指のケガに注意

△は、注意(警告を含む)を示します。

一般的な禁止

分解禁止

接触禁止

ぬれ手禁止

水ぬれ禁止

⃠は、してはいけない**「禁止」**の内容です。

プラグを抜く

●は、必ず実行していただく**「強制」**の内容です。

＊お読みになられた後は、いつでも見ることができる 所に必ず保管してください。

安全上のご注意 必ずお守りください。

⚠ 警告

分解禁止

絶対に分解・修理・改造は行わない。
火災・感電・けがの原因になります。
●修理は販売店にご相談ください。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の原因になります。

接触禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。
感電の原因になります。

ぬれ手禁止

ブレードに直接触れない。
●部品の取り付け、取り外し、およびお手入れをするときや部品を手で持つ際は、ブレードを持たない。
●スタンバイモード時（POWER ボタン点滅時）や、運転中にブレンダージャーの中に手を入れない。
●電源プラグをコンセントに差し込んでいる状態でブレンダージャーの中に手を入れない。
ブレードは鋭利なため、けがの原因になります。

指のケガに注意

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
感電・けがの原因になります。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因になります。

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない。

> 傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。

傷んだまま使うと、感電·ショート·火災の原因になります。
●コード·プラグの修理は販売店にご相談ください。

安全上のご注意　必ずお守りください。

警告

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外での使用はしない。
タコ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

電源は、交流100Vのコンセントを使う。
交流100V以外で使うと火災・感電の原因になります。

電源プラグのほこりなどは 定期的に取る。
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
●プラグを抜き、乾いた布でふく。

電源プラグは根元まで確実に差し込む 。
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

使用時以外は、絶対に電源プラグをコンセントから抜いておく。
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

注意

部品の取り付け、取り外し、およびお手入れをするときは電源プラグを抜いておく。
ケガをする恐れがあります。

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く。
感電やショートによる発火の原因になります。

万一、本体を落としたり、本体を破損した場合は、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く。
そのまま使用すると火災・感電の原因になります。

注意

煙が出ている、変な臭いがするなどの異常状態のまま使用せず、すぐに電源プラグをコンセントから抜く。
火災・感電の原因になります。

運転を停止してから、電源プラグを抜き差しする。
けがの原因になります。

付属している、または別売されている専用の部品以外は使用しない。
故障の原因になります。

ブレンダージャーを電子レンジやオーブンに入れない。
破損の原因になります。

屋外で使用しない。
故障の原因になります。

業務で使用しない。
故障の原因になります。

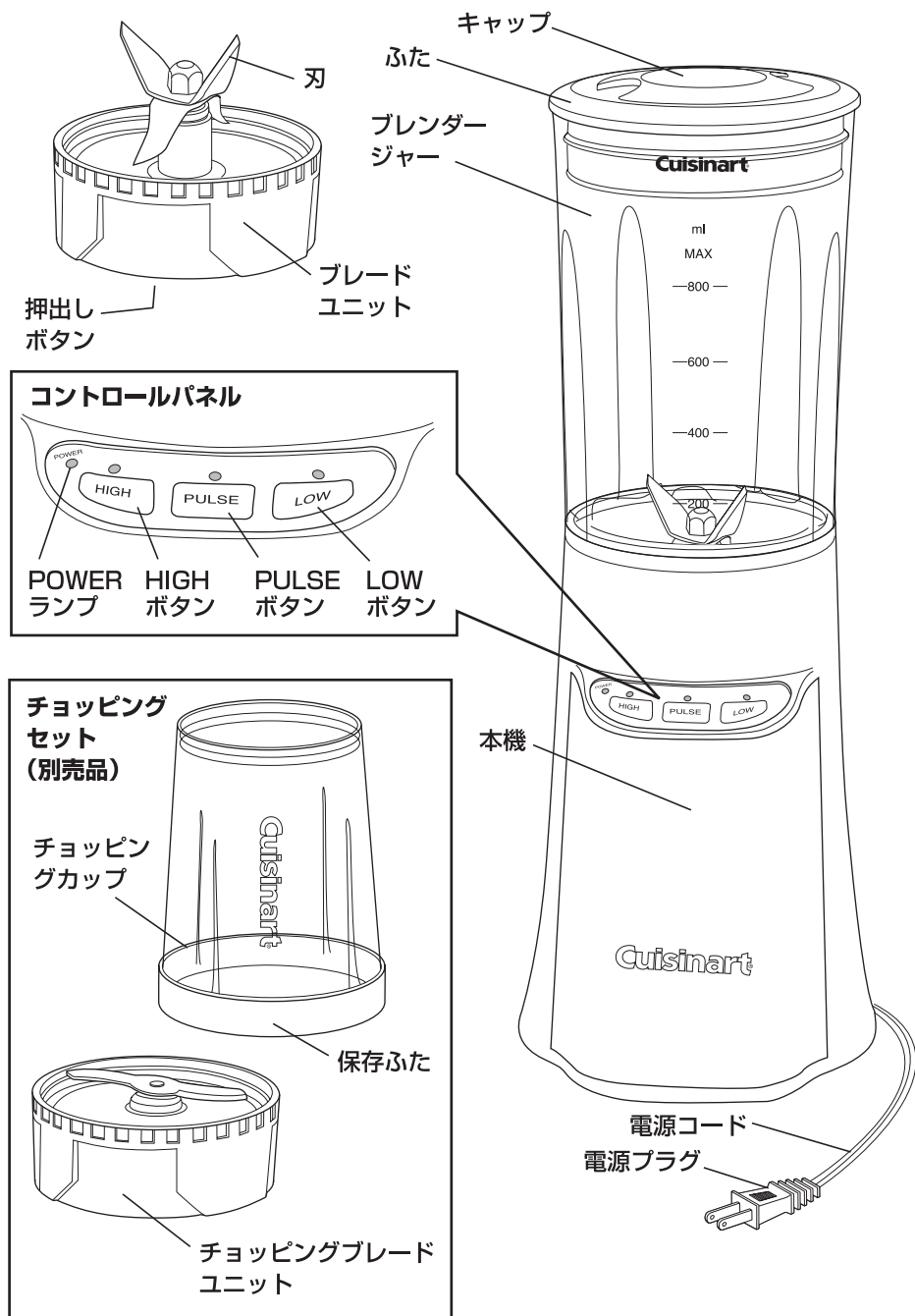
ブレンダージャーに食材を詰めたまま保存しない。
調理後はブレンダージャーから食材を取り出し洗浄してください。
部品の劣化や故障の原因になります。

調理以外に使わない。
故障の原因になります。

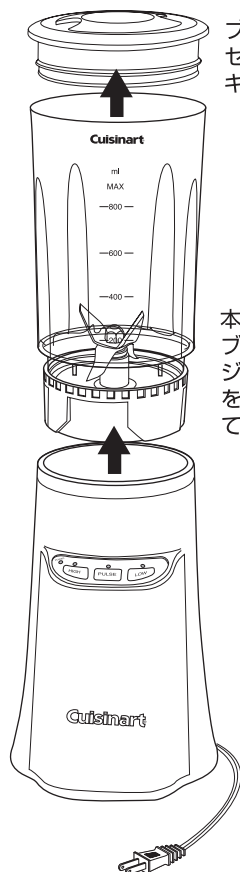
液体や食材を入れないで運転しない。
故障の原因になります。

長時間の連続運転はしない。
ブレンダーの連続運転は２分以内。
故障の原因になります。

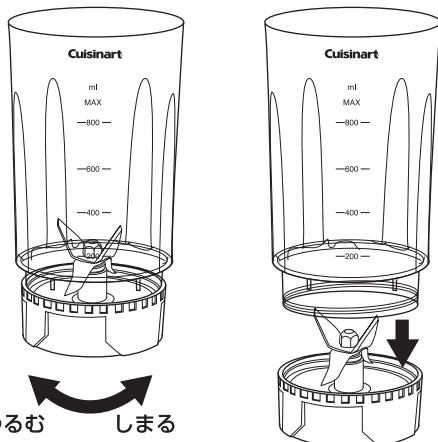
各部のなまえ

刃
押出し
ボタン
ブレード
ユニット
キャップ
ふた
ブレンダー
ジャー
Cuisinart
ml
MAX
800
600
400
200
コントロールパネル
POWER
HIGH
PULSE
LOW
POWER
ランプ
HIGH
ボタン
PULSE
ボタン
LOW
ボタン
本機
チョッピング
セット
（別売品）
チョッピン
グカップ
保存ふた
チョッピングブレード
ユニット
電源コード
電源プラグ

使いかた

> ⚠ **注意**
> **使用前・使用後は必ず本体・部品の点検を行う。**
> 長年ご使用いただきますと、ブレードの刃こぼれやその他パーツに破損が生じることがあり、事故や本体故障の原因になります。
> ご使用の前に P13 のお手入れを参考に、本体の掃除を行ってください。

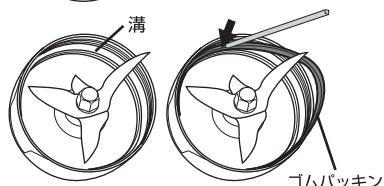
分解・組み立てかた

ブレンダージャーセットからふたとキャップを外す。

本機からブレンダージャーセットを上に持ち上げて外す。

ブレードユニットの外しかた、はめかた

ゆるむ　**しまる**

ブレードユニットを右へ回すとゆるむ、
ブレードユニットを左へ回すとしまります。

ゴムパッキンの外しかた
ブレードユニットの裏側にある押し出しボタンを押してゴムパッキンを取り外す。

ゴムパッキンのはめかた
ゴムパッキンをブレードユニットの上面の溝に箸などを使って、はめ込みます。

> ⚠ **注意**
> ●ゴムパッキンを傷つけないように注意してください。
> ●ゴムパッキンを付けずセットしないでください。
> 運転中に水分や食材がしみ出して、故障の原因になります。

> ⚠ **注意**
> **本機にブレンダージャーセットをのせたまま、ブレンダージャーを回してブレードユニットを外したり、はめたりしない。**
> 故障の原因になります。

> ⚠ **注意**
>
>
> **ブレードユニットの取り外し、取り付け、お手入れの際には刃には触れない。**
> 刃の部分は大変鋭利ですので、けがのおそれがあります。

使いかた

1．レシピに合わせて食材を準備します。

警告 **40℃以上の熱い食材をブレンダージャーに入れない。**
ブレンダージャーやブレードユニットが破損や変形し、吹きこぼれによるやけどや、けがのおそれがあります。

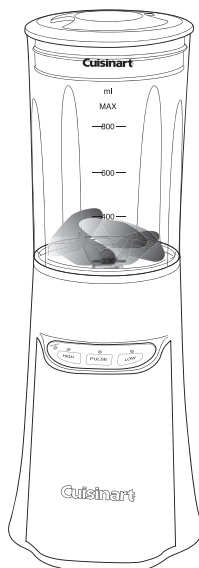
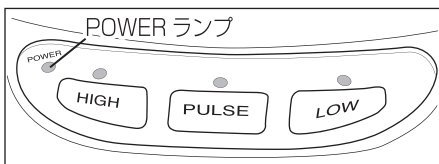
●温かい食材を調理する場合の注意
○食材はボトルの４分の１以下にする。
○ボトルに顔を近付けない。

●禁止食材
○食材が大き過ぎると撹拌できない場合がございます。
柔らかい食材 (2～3cm 角) **固い食材** (1～2cm 角) に切ってください。

2．液体・食材をブレンダージャーへ入れてふたをする。

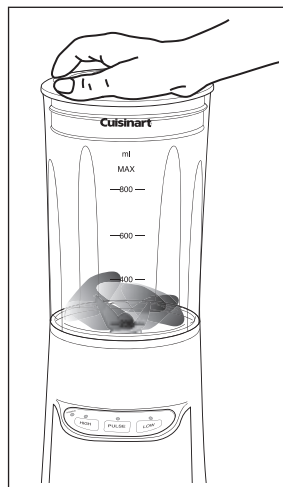
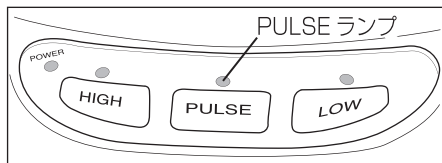
アイスクラッシュについて
3cm 角以下の氷を入れ、パルス操作にてクラッシュします。3cm 角以上の氷は入れないでください。
300g 以上の氷を一度に入れないでください。

●ブレンダージャーに規定量以上の材料を入れない。
食材は最大容量（800ml）以内にしてください。
●ブレンダージャーとブレードユニットはしっかり取り付け、運転前に緩んでいなことを確認する。
運転中に緩んで液体や食材がもれ出ると、故障の原因になります。

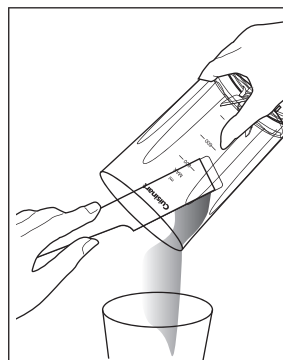
3．ブレンダージャーセットを本体にのせる。
POWER ランプ（赤）が点滅し、スタンバイモードに入ります。
(POWER ランプが点滅していないと運転できません。
ブレンダージャーとブレードユニットがしっかりと
取り付けられていることを確認してください)

使いかた

4. ボタンを押し運転する。

HIGH または LOW ボタンを押します。
ふたを抑えながら運転してください。
もう一度押すと停止します。2 分が経過すると自動で停止します。運転中は POWER ランプが点灯します。

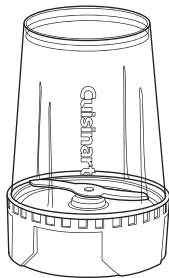
パルス機能（PULSE ボタン）
パルス機能は、ボタンを押しているときのみ運転する機能です。
●パルス機能を使用する場合は
パルスボタンを押しパルスランプが点灯している事を確認して HIGH または LOW ボタンを押してください。

5. 運転を停止し、取り出す。

ふたを開け、ヘラ（スパチュラ）などの道具を使用し取り出します。

⚠ 警告 指のケガに注意	**●調理材料を取り出すときは、ヘラ（スパチュラ）などの道具を使用し取り出す。** 手をブレンダージャーに入れると、けがの原因になります。

●使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

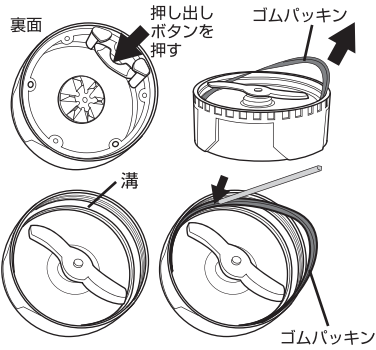
⚠ 注意	**●不安定なところで使わない。** けがの原因になります。 **●運転中は必ずブレンダージャーにカバーを取り付けておく。** 食材が飛び散って周囲を汚したり、けがや漏電をする恐れがあります。 **●運転中にブレンダージャーセットを本機から外さない。** 本機よりブレンダージャーセットを取り外す場合、必ず運転を停止してから取り外してください。ブレード台の劣化につながり、故障の原因になります。 **●運転中にカバーを開たり、投入口や容器の中に指・はし・スプーンなど食材以外を入れない。** けがの原因になります。 **●運転中に移動させない／運転中にジャーを外さない。** けがの原因になります。

使いかた（チョッピングセット／別売品）

チョッピングセットの外しかた、はめかた

ゆるむ　しまる

チョッピングブレードユニットを
右へ回すとゆるむ、
チョッピングブレードユニットを
左へ回すとしまります。

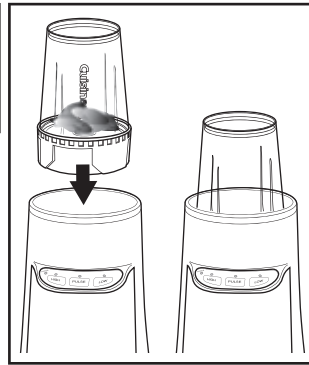
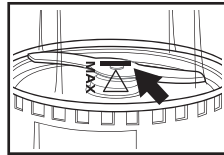
ゴムパッキンの外しかた
ブレードユニットの裏側に
ある押し出しボタンを押して
ゴムパッキンを取り外す。

ゴムパッキンのはめかた
ゴムパッキンをブレード
ユニットの上面の溝に箸など
を使って、はめ込みます。

⚠ **注意**
●ゴムパッキンを傷つけないように注意してください。
●ゴムパッキンを付けずセットしないでください。
運転中に水分や食材がしみ出して、故障の原因になります。

調理のしかた

1. レシピに合わせて食材を準備します。
   ●禁止食材
   固い材料
   ハードチーズ、サラミソーセージ、ロックアイス、冷凍食品、乾燥大豆、乾燥昆布、煮干し、香辛料（ナツメグなど）、コーヒー豆、漢方薬（朝鮮人参など）
   粘りの強いもの、粘りの出るもの
   つくねいも、大和いも、納豆、茹でたじゃがいも、パン生地、ピザ生地

⚠ **注意**
●液体は入れないでください。
運転中に水分がしみ出して、故障の原因になります。

2. 食材をチョッピングカップへ入れ、チョッピングブレードユニットを取り付ける。
3. チョッピングセットを本体にのせる。
   食材の量が MAX 目印を超えていないことを確認する。

その他の手順についてはブレンダーの使いかた（前頁）を参考にしてください。

食材の量の目安（作動時間は目安です。お好みに合わせて調整して下さい。）

食材	準備	適量	作動時間	状態	用途
パルメザンチーズ	7～8mm角に切る。	30g	LOW パルス５回	粉チーズ	スパゲッティ、グラタンなどに。
香辛料 （クミンシード）		大さじ１	HI　連続 30 秒	粉末	他の香辛料と混ぜてオリジナルカレー粉など。
ピーナッツ （皮なし）		50g	HI　パルス５回	粗挽き	お菓子作り、料理に。
かつお節	削ってあるものを使用する。	10g	HI　連続３０秒	粉末	汁もの、煮物のだしに。
桜えび	煎っておく。	15g	HI　連続３０秒	粉末	ふりかけなど。
焼きのり	１cm 大にちぎる。	１枚	HI　パルス８回	粗刻み	麺類、丼もの、ちらし寿司などに。
鷹の爪	種を取り、１cm 幅に切る。	10g	LOW　連続 30 秒	一味唐辛子	一味唐辛子として。
ゴマ	煎りゴマ・・・そのまま 洗いゴマ・・・煎っておく	20ｇ	LOW　パルス５回	すりごま	和え衣や、ポン酢などのタレに加えて。
緑茶	煎っておく。	5g	HI　連続 30 秒	粉末	天ぷら衣やお菓子作りに。
ニンニク	皮をむき､根元は切り落とす。	１片	LOW パルス５回	みじん切り	
パセリ	洗って、しっかりと水気を切っておく。	５ｇ	LOW パルス７回	みじん切り	

レシピ

シェイク・スムージー

バニラシェイク

材料（1～2人分）

牛乳	180ml
卵黄	1個分
砂糖	大さじ2
バニラアイス	80g
氷	100g

準備

アイスクリームはスプーンですくえる程度の柔らかさに戻す。

作り方

1. ブレンダーに全ての材料を上から順に入れ、ふたをする。
2. パルス　LOW　5回
　　　　HIGH　5回
連続　LOW　15秒間回す。

いちごシェイク

材料（1～2人分）

牛乳	180ml
バニラアイス	80g
いちご	80g
砂糖	大さじ2
氷	100g

準備

アイスクリームはスプーンですくえる程度の柔らかさに戻す。いちごはヘタをとる。

作り方

1. ブレンダーに全ての材料を上から順に入れ、ふたをする。
2. パルス　LOW　5回
　　　　HIGH　5回
連続　LOW　15秒間回す。

ブルーベリースムージー

材料（1～2人分）

牛乳	70ml
ヨーグルト	70ml
砂糖	大さじ2
ブルーベリー	70g
氷	100g(12個)

作り方

1. ブレンダーに全ての材料を上から順に入れ、ふたをする。
2. パルス　LOW　5回
　　　　HIGH　5回
連続　HIGH　40秒間回す。

トロピカルスムージー

材料（1～2人分）

パイナップルジュース	100ml
氷	50g
マンゴー	50g
パパイア	50g

準備

マンゴー、パパイアは皮をむいて種を取り、1～2cm角に切る。

作り方

1. ブレンダーに全ての材料を上から順に入れ、ふたをする。
2. パルス　LOW　5回
　　　　HIGH　5回
連続　LOW　40秒間回す。

レシピ

野菜・フルーツジュース

小松菜・人参・りんごジュース

材料（1～2人分）

オレンジジュース	200ml
小松菜（葉と茎）	1株（40g）
りんご	約1/2個（80g）
人参	約1/3本（30g）

準備

小松菜は2cm幅に切る。
人参は皮をむいて1cm角に切る。
りんごは皮をむいて種を取り、1.5cm角に切る。

作り方

1 ブレンダーに全ての材料を上から順に入れ、ふたをする。

2 パルス LOW 10回
HIGH 10回
連続 HIGH 1分30秒

トマト・セロリ・人参ジュース

材料（1～2人分）

トマトジュース	200ml
トマト	小1個（120g）
りんご	1/6個（50g）
セロリ	1/3本（30g）
人参	1/4本（30g）
塩	少々

準備

トマトは湯むきをして種をとり、1.5cm角に切る。りんごは皮をむいて種を取り、1.5cm角に切る。セロリは太い筋を取り、1～1.5cm角に切る。人参は皮をむいて1cm角に切る。

作り方

1 ブレンダーに全ての材料を上から順に入れ、ふたをする。

2 パルス LOW 5回
HIGH 5回
連続 HIGH 1分

バナナジュース

材料（1～2人分）

牛乳・・・150ml
バナナ・・・1本（100g）
氷・・・・・45g

準備

バナナは皮をむき、1.5cm幅に切る。

作り方

1 ブレンダーに全ての材料を上から順に入れ、ふたをする。

2 パルス LOW 5回
HIGH 5回
連続 HIGH 1分

ミックスジュース

材料（1～2人分）

牛乳	100ml
缶詰シロップ	80ml
みかん缶	50g
もも	1/2切れ
パイナップル	1枚
氷	45g

準備

桃は1ｃm角に切る。パイナップルは8等分に切る。

作り方

1 ブレンダーに全ての材料を上から順に入れ、ふたをする。

2 パルス LOW 5回
HIGH 5回
連続 LOW 30秒
HIGH 30秒分

レシピ

スープ

カロチンたっぷりポタージュ

材料（4 人分）

人参	1/2 本（60g）
かぼちゃ	200g
玉ねぎ	1/2 個
バター	大さじ 1
水	400ml
固形ブイヨン	1 個
塩・胡椒	適宜
牛乳	100ml

作り方

1. 人参、かぼちゃ、玉ねぎは皮をむいて薄切りにする。
2. 鍋にバターを熱し、玉ねぎ、塩少々を入れてしんなりするまで炒め、かぼちゃ、人参を入れてさっと炒める。水、固形ブイヨンを加えて野菜が柔らかくなるまで煮る。火を止めてひと肌に冷ます。
3. ブレンダーに2、牛乳を入れ、ふたをして LOW のパルスを５回、連続運転　HIGH で約 1 分回す。
4. 鍋に3 を戻して温め、塩・胡椒で味をととのえる。

ビシソワーズ

材料（4～6人分）

じゃがいも	中２個
玉ねぎ	中１個
バター	大さじ１
水	400ml
固形ブイヨン	1 個
牛乳	150ml
生クリーム	60ml
塩	少々
胡椒	少々
あさつき (みじん切り)	適宜

作り方

1. 玉ねぎは薄切り、ジャガイモは皮をむいて薄切りにし、水にさらして水気をきっておく。
2. 鍋にバターを熱し、玉ねぎを入れてしんなりするまで炒め、ジャガイモを入れてさっと炒め、水、ブイヨンを入れ、沸騰したら弱火にして野菜がやわらかくなるまで煮る。火を止めてひと肌に冷ます。
3. ブレンダーに2、牛乳を入れ、ふたをして LOW のパルスを 5 回、連続運転　HIGH で約 1 分回す。
4. 鍋に 3 を戻して温め、塩・胡椒で味をととのえる。火からおろし、生クリームを加えて混ぜ合わせる。
5. ボールに移し、熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。器に盛り付け、あさつきを散らす。

お手入れ

本体

固く絞った布で本機をよくふき、汚れやゴミ、ほこりをふき取ってください。

> ⚠ **注意** シンナー、ベンジン、みがき粉、漂白剤、クレンザーや金属たわし、化学ぞうきんなどは使用しない。

ブレンダージャーセット

1. ブレンダージャーセットにぬるま湯（40 度未満）を 800ml 入れ、ふたをしっかりはめ、HIGH ボタンを押し 30 秒ほど運転します。
2. 運転を停止し、ブレンダージャーセットを本体から外し、ぬるま湯を捨てます。
3. ブレンダージャーセットを分解し、ふたとキャップ、ゴムパッキン、ブレンダージャーを台所用洗剤で水洗いします。
   ※食器洗浄機は使用しないでください。劣化につながります。
   ※つけおき洗いをしないでください。ブレードは歯ブラシなどの道具を使用し、水で流し洗いをしてください。手で直接触れないよう十分気を付けて洗ってください。

チョッピングセット（別売品）

チョッピングセットを分解し、ゴムパッキンとチョッピングカップを台所用洗剤で水洗いします。

※食器洗浄機は使用しないでください。劣化につながります。
※つけおき洗いをしないでください。
チョッピングブレードは歯ブラシなどの道具を使用し、水で流し洗いをしてください。
手で直接触れないよう十分気を付けて洗ってください。

> ⚠ **注意** **塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない。**
> 塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、ブレードなどの金属の破損、ヒビ割れの原因になります。

故障かな？と思ったら

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を中止し、お買上げの販売店にご相談ください。お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは絶対にしないでください。

こんなとき	次の点をお調べください。	対処
運転できない	電源プラグがコンセントに入っていない。	電源プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。
	ブレンダージャーセット（チョッピングセット）がしっかり本体にセットされていない。	ブレンダージャーセット(チョッピングセット）をしっかり本体にセットしてください。
	ブレードユニットがブレンダージャーにしっかりはまっていない。(チョッピングブレードユニットがチョッピングカップにしっかりはまっていない)	ブレードユニットをブレンダージャーにしっかり取り付けてください。(チョッピングブレードユニットをチョッピングカップにしっかり取り付けてください。)
	長時間連続使用している。	温度検知装置がモーターの温度上昇を感知し保護している状態です。しばらく本機を休めてから使用してください。
	高負荷のレシピを撹拌した。	
液体がもれる	ブレードユニットとブレンダージャーがしっかり取り付けられていない。	ブレードユニットをブレンダージャーにしっかり取り付けてください。
	ゴムパッキンが劣化している。	新しいゴムパッキンに交換してください。
	ゴムパッキンが取り付けられていない。	ゴムパッキンをしっかり取り付けてください。
調理出来ない	食材が大きすぎる。硬すぎる。	適切な大きさ、硬さの食材以外は入れないでください。禁止食材（P.9）は入れないでください。

温度検知装置について
モーター加熱防止のために温度検知装置が取り付けられています。過負荷がかかる調理をしたり、長時間の連続使用により、モーターが加熱されると、作動中に温度検知装置の働きで停止することがあります。そのような際には、温度を下げる必要があります。
スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、冷却させてください。温度が下がると、通常通りご使用いただけます。

保証とアフターサービス （必ずお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、「修理ご相談窓口」へ
- 使いかた・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの 販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から

本体1年間

補修用性能部品の保有期間

当社では、このコンパクトブレンダーの補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低6年保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接修理ご相談窓口、カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。

修理内容を確認のため、事前に修理相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	コンパクトブレンダー
品番	CPB-300JBSW
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン　お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社 カスタマーサービス係

フリーコール **0120-191-270**

受付時間:9:00～12:00　13:00～17:30

(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

〒107-0062　東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン　修理センター

フリーコール **0120-137-240**

受付時間:9:30～18:00

(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

仕　様

CPB-300JBSW

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	250/295W
定格時間	2分
定格容量	約 800ml
外形寸法	約 幅135×奥行き150×高さ375mm
電源コードの長さ	約 1m
質量	約1.6kg

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

愛情点検

長年ご使用のコンパクトブレンダーの点検を！

ご使用の際
こんな症状は
ありませんか

●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
●通電中に異常な音がする。
●その他の異常・故障がある。

使用中止

電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。